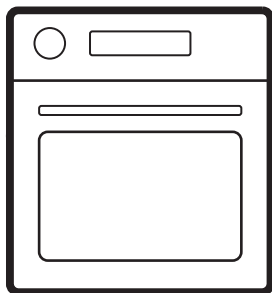


AEG



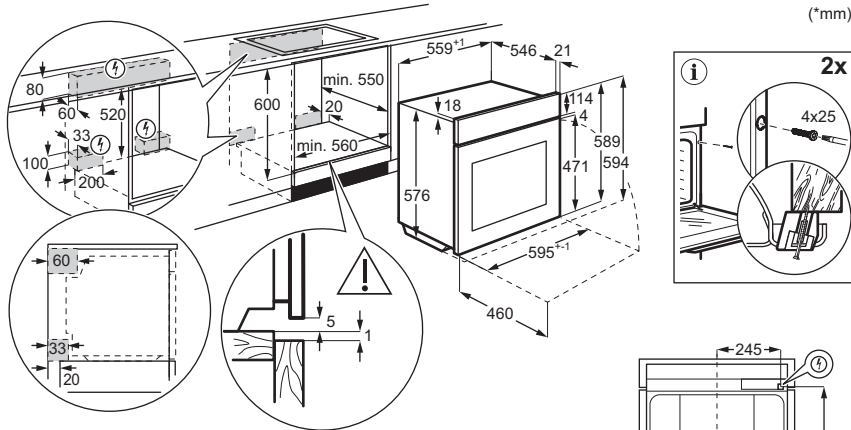
aeg.com/register



NBA5C53KAB
TA5CB53APB

მონტაჟი / МОНТАЖ / INŠTALÁCIA / ВСТАНОВЛЕННЯ

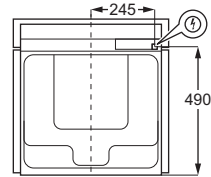
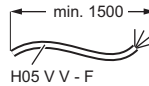
(*mm)



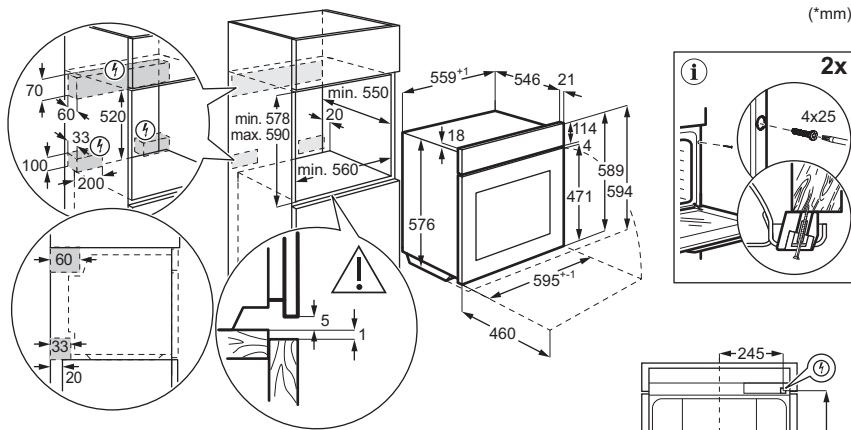
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation



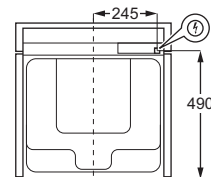
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	8
4. პირველად გამოყენებამდე.....	8
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	8

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 12
7. მოვლა და დასუფთავება.....	13
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	15
9. ენერგოეფექტურობა.....	15
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	16

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის
დამონტაჟებამდე და
გამოყენებამდე,
ყურადღებით წაიკითხეთ
მოწოდებული
ინსტრუქციები.
მწარმოებელი
პასუხისმგებელი არ არის
არასწორი მონტაჟის ან
მოხმარების შედეგად
მიყენებულ რაიმე
ფიზიკურ ზიანზე ან
ზარალზე. ყოველთვის
იქონიეთ ინსტრუქციები
უსაფრთხო და
ხელმისაწვდომ ადგილზე
სამომავლო
გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის
გამოყენება შეუძლიათ
ბავშვებს 8 წლის
ასაკიდან და
შეზღუდული ფიზიკური,

- გრძნობითი ან
მენტალური
შესაძლებლობის მქონე ან
გამოუცდელ
პიროვნებებს, თუ მათ
მიეცემათ მითითებები
მოწყობილობის
გამოყენებასთან
დაკავშირებით უსაფრთხო
გზით და გაიაზრებენ
დაკავშირებულ
საფრთხეებს. 8 წლამდე
ასაკის ბავშვები და
მნიშვნელოვნად
უწარმეზღუდული
პირები უნდა მოერიდონ
მოწყობილობასთან
სიახლოვეს ან
გამუდმებული
მეთვალყურეობის ქვეშ
იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რომ არ ითამაშონ
მოწყობილობით.
 - შეფუთვა შეინახეთ
ბავშვებისთვის

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადაადგეთ.

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო

ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- არ დააყენოთ მოწყობილობა დეკორატიული კარის

წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.

- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან

მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფენსაცმელი.

- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.

- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაყვანები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებათ საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ მტევსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ლიოზები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- გამოირთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევეები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მთავრდება ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამზებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - ლუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ლუმელის ძირზე არ დადოთ.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.
- მინანქრის ან უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.

- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრძელდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიცხისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით

ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.

- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

2.5 განკარგვა

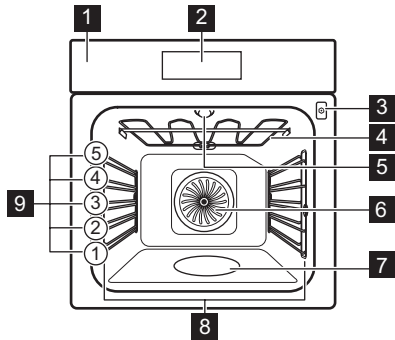
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დახუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ მოაჭერთ და გადაადეთ ელექტრო კაბელი.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 4 გამათბობელი ელემენტი
- 5 ნათურა
- 6 ვენტილატორი
- 7 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9 თაროს პოზიციები

- 7 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9 თაროს პოზიციები

3.2 თაჩ ველები

①	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
	შემდეგი ფუნქციის დასაყენებლად: SteamBake.
	დანარებიტ მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
	ტაიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

- დააჭირეთ **+** ან **-**-ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ **OK** -ს დასადასტურებლად.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.

- მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
- დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და

მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში: 1 სთ, 15 წთ, 15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.

- გამორთეთ მოწყობილობა და დააყენეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები



ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამომშრება



კონვექციური მომზადება: ტრადიციული ცხობა

	SteamBake: ორთქლზე მომზადება
	AirFry: საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და საცხობი ქაღალდის გარეშე.
	გაყინული საკვები: კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
	პიცის ფუნქცია: პიცის გამოცხობა
	ქვედა წვა: ნამცხვრების ცხობა
	გაღებობა: გაღებობა
	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით: ცხობა
	გრილი: შეწვა, გრილზე მომზადება
	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ხორცის შეწვა, მობრაწვა
	ხელმოეროდ გაცხელება: გაცხელება, საკმლის მომზადება

ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

5.2 პარამეტრი: მომზადების ფუნქციები

1. დაჭირეთ ①-ს.
2. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს ფუნქციების ნავიგაციისთვის.
3. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქციები.
5. დააჭირეთ OK.
6. სამზარეულოს ფუნქციის გამორთვისთვის დააჭირეთ ①.

ფუნქციის შესაცვლელად დააჭირეთ ①-ს მოწყობილობის გამოსართავად, შემდეგ კი კვლავ დააჭირეთ მას მის ხელახლა ჩასართავად.

— პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

» სწრაფი გაცხელება - ხანგრძლივად დააჭირეთ OK-ს 3 წამით გაცხელების გაზისას გაცხელების დროის შესამცირებლად. ის ხელმისაწვდომია

საკმლის მომზადების ზოგიერთი ფუნქციისთვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

5.3 ტაიმერი

1. დააჭირეთ ①.
2. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს ტაიმერის ფუნქციის ასარჩევად.
3. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK. ტაიმერის ფუნქციის გაუქმებისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამით ①.

ტაიმერის ფუნქციები



უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.



უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.



საკმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწყვეტად.

მუშაობის ტაიმერი

იმის საჩვენებლად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს მოწყობილობა ფუნქციის დაწყების მომენტიდან.

5.4 SteamBake - ორთქლზე მომზადება

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ონკანის წყლით შეავსეთ ღიობის ამონაბურცე.



კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. ღრუს რელიეფურ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საკმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. დააჭირეთ ①-ს.
4. დააჭირეთ
5. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.

6. დააჭირეთ OK.
7. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
8. ფრთხილად გააღეთ კარი, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა გამოყოფილი ნოტიო ჰაერისგან. ჩადეთ საკვები.
9. მომზადების შემდეგ დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილი წყალი რბილი ქსოვილით მოაშორეთ.

5.5 მომზადება დახმარებით ჟღ

მომზადება დახმარებით ჟვემენიუ შედგება პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება.

1. დააჭირეთ ①-ს.
2. დააჭირეთ ჟღ.
3. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს დახმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.
4. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის.
5. დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში. საკვების ზონდით დახმარებით მომზადებისას პროცედურა იგივეა.

ჟვემენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
	ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.
კერძები	
	პიცა 2 100 მლ საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით

კერძები	
2 200 მლ	ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ჟათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
2 200 მლ	შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ლუმელში.
3 3 კასეროლი ცხაურაზე	
2 2 კასეროლიცხაურაზე	
2 2 საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ცხაურაზე	
2 2 საცხობი ლანგარი	მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
3 3 საცხობი ლანგარი	მოფენილი საცხობი ქაღალდით დაჭირეთ ბოსტნეული ნაჭრებად.
3 3 100 - 150 მლ	მაფინის ლანგარი ცხაურაზე
2 2 150 მლ	საცხობი ლანგარი ამოფენილი საცხობი ქაღალდით თეთრ პუშის მეტი დრო ესაჭიროება.

5.6 პარამეტრები

1. დააჭირეთ ①-ს.
2. დააჭირეთ -ს პარამეტრებში შესასვლელად.
3. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის. დააჭირეთ OK-ს.
4. დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს მნიშვნელობის რეგულირებისთვის.
5. დააჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის დადასტურებისთვის ან გამოსასვლელად.

6. დააჭირეთ ☀-ს პარამეტრებიდან გამოსასვლელად.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 წმენდა	კატალიტიური წმენდა
02 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
03 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
04 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
05 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
06 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
07 ღილაკის ტონები	Beep, Clic, None
08 ზმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
09 -	-
10 საკვები პროდუქტების სენსორი ¹⁾	1 $\mathcal{R}$ - გამაფრთხილებელი, 2 $\mathcal{R}$ სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემსწინებელი ¹⁾	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

¹⁾ მხოლოდ შერჩეული მოდულებისთვის

პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-ზე. გამოიყენეთ $\wedge$ და $\vee$ ნავიგაციისთვის.

5.7 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც

მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

 - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

 - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

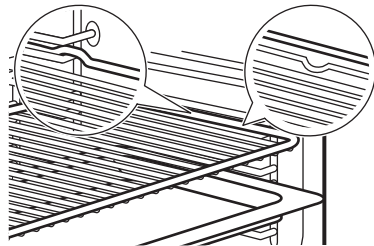
5.8 აქსესუარები



აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გავცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროვებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ეხება ღუმელის შიგნით. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

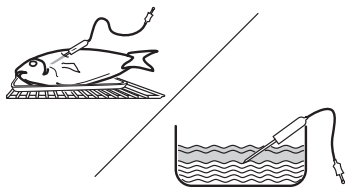
თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

5.9 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- $^{\circ}\text{C}$ - ღუმელის ტემპერატურა (მაქს. 250°C საკვების სენსორით). ის უნდა იყოს სულ მცირე 25°C -ით უფრო მაღალი, ვიდრე საკვების სენსორის ტემპერატურა.
 - $\mathcal{R}$ - საკვების სენსორის ტემპერატურა.
1. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
 2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცნობი ფორმის ძირს არ ეხება.



3. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა. $\mathcal{R}$ გამოჩნდება ეკრანზე.
 4. დაჭირეთ $+$ ან $-$ -ს საკვების სენსორის ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
 5. როცა საკვები დაყენებული ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ზმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
- ქვემენიუში შეგიძლიათ აირჩიოთ სასურველი საკვების სენსორის დასრულების მოქმედება ქვემენიუში: პარამეტრები.
6. გამორთეთ მოწყობილობა.
 7. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

დაითვალებთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
$^{\circ}\text{C}$	ტემპერატურა
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)

დამატებითი ინფორმაცია

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	$^{\circ}\text{C}$		
პასტა გრატენი	200 - 220	45 - 55	3
კარტოფილის გრატენი	180 - 200	70 - 85	3
მუსაკა	170 - 190	70 - 95	3
ლაზანია	180 - 200	75 - 90	3
კანელონი	180 - 200	70 - 85	3
პურის პუდინგი	190 - 200	55 - 70	3
ბრინჯის პუდინგი	170 - 190	45 - 60	3

	°C		
ბისკვიტის ნარევისგან მომზადებული ვაშლის ნამცხვარი (ნამცხვრის მრგვალი ფორმა)	160 - 170	70 - 80	3
თეთრი პური	190 - 200	55 - 70	3

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამა
მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 დ ა 4	1)2)
უცნიმო ბისკვიტი				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 დ ა 4	4)
ვაშლის ღვეული				

	°C			
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 დ ა 4	3)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 დ ა 4	1)
გახუხული პური				
	მაქს.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
- 3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 4) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 5) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 6) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წთ-ის განმავლობაში.
- 7) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება. ღუმელის საწმენდი საშუალება არ გამოიყენოთ კატალიზურ ზედაპირებზე.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. გამოჰაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოჰაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

7.3 კატალიტური წმენდა

ღრუს შერჩეულ უბნებს აქვს კატალიტური მინანქარი, რომელიც კატალიტური გაწმენდის პროცესში ცხიმს შთანთქავს. კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება. კატალიტური ემალი თვითწმენდადია, ნუ გაწმენდთ მას ტილოთი.

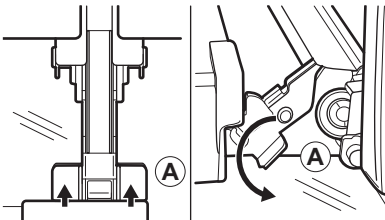
1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. თბილი წყლის, რბილი ქსოვილისა და ზომიერი საწმენდი საშუალების გამოყენებით გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და შიდა კარის მინა.
4. დაჭირეთ ①-ს.
5. დააჭირეთ .
6. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს 01-ის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.

ხანგრძლივობა: 1 სთ

7. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

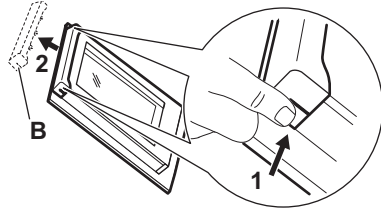
7.4 კარის მოხსნა და მონტაჟი

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს A კარის ორ ანჯამაზე.



4. კარი ნაწილობრივ დახურეთ სანამ არ გაჩერდება, შემდეგ ასწიეთ ის საკინძებიდან. ფრთხილად იყავით, კარი მძიმეა.
5. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

6. დააჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
8. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდით და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.
9. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გააშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

7.5 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგის სანათით.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა.

თქვენ არ შეგიძლიათ მოწყობილობის ჩართვა ან მართვა. - მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს. - საკვები პროდუქტების სენსორი-ის ელექტროჩანგალი ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში.

დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00". - ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

9. ენერგოეფექტურობა

9.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014 და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	AEG
მოდელის იდენტიფიკაცია	NBA5C53KAB 944035250 TA5CB53APB 944035252
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	71 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	NBA5C53KAB 31.5 კგ TA5CB53APB 31.5 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

9.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის შესაბამისად

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.3 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დაწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საკმისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ

3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.

- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის. ინილეთ პარამეტრები.
- ცხობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად

ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.

- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნით გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება, როდესაც ნათურა ანთია ან  ფუნქციისას.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-245 °C
 - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	16
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	19
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	21
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	21
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	22
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	25

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	26
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	27
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	28
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не

несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда хра-

ните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (сред-

него) уровня бытового использования.

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для ус-

тановки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.

- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время

работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы

рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.

- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Утилизация

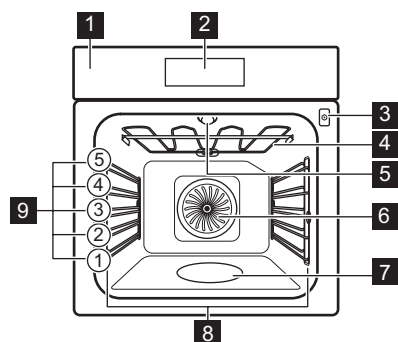
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор

- 7 Выемка камеры
- 8 Съёмная опора противня
- 9 Положения противня

3.2 Сенсорные поля

ⓘ	Включение и выключение прибора.
^ v	Навигация по меню.
+ -	Регулировка настроек.
🏠	Нажмите, чтобы установить функцию SteamBake.
🍴	Настройка функции помощи в приготовлении.
🕒	Настройка функции таймера.
⚙	Ввод настроек.
OK	Подтверждение выбора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

1. Нажмите **+** или **-** для настройки часов и минут.
2. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка

Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.

2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы приготовления

	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	Запекание с паром: Готовка на пару
	AirFry: Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца: Приготовление пиццы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Размораживание: Размораживание
	Влажная конвекция: Выпечка
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание
	Разогрев: Подогрев, приготовление

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.2 Настройки: функции приготовления

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  или  для навигации по функциям.
3. Нажмите  или  для установки температуры.
4. При необходимости настройте функции таймера.
5. Нажмите **OK**.
6. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите .

Для смены функции нажмите , чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

Индикатор выполнения — — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

» Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте **OK** в течение 3 секунд во время фазы нагрева, чтобы сократить ее продолжительность. Доступно для всех режимов приготовления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Нажмите  или  для выбора функции таймера.
3. Нажмите  или  для установки времени. Нажмите **OK**.

Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

Функции таймера



Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.



Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.



Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Таймер прямого отсчета

Отображение продолжительности работы прибора с момента запуска функции.

5.4 Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой



Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет

3. Нажмите , чтобы включить прибор.
4. Нажмите .
5. Нажмите  или  для установки температуры.
6. Нажмите .
7. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 10 мин для создания влажности.
8. Осторожно откройте дверцу, чтобы не обжечься горячим влажным воздухом. Поместите продукт в камеру.
9. После приготовления подождите, пока прибор остынет. Удалите оставшуюся воду из выемки камеры мягкой салфеткой.

Подменю Помощь в приготовлении состоит из программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите  или  для выбора вспомогательных функций приготовления.
4. Нажмите  или  для настройки параметров при необходимости.
5. Нажмите , чтобы подтвердить.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления. В случае приготовления с термощупом применяется та же процедура.

Условные обозначения	
	Для использования этой функции необходимо подключить термощуп.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.

 Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

 Для приготовления на пару наполните емкость камеры водой.

  2  100 мл эмали-
рованный противень, засте-
ленный пергаментом для вы-
печки



Курица
1–1,5 кг;
сырая

 2 эмалированный
противень,  200 мл
По истечении половины вре-
мени приготовления перевер-
ните курицу для равномерного
поджаривания.



Говядина
1–1,5 кг;
толщина 4–
5 см

 **2 эмалированный противень**
Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.

Филе

  3 форма для запекания на решетке

Лазанья
1–1.5 кг

 2 форма для запекания на решетке



Киш

 2 форма для выпечки на решетке



Картофель
1 кг

2 эмалированный противень
Выложить на противень целый картофель с кожурой.

**Овощная
запеканка
1–1.5 кг**

3 эмалированный
противень, застеленный пер-
гаментом для выпечки
Нарежьте овощи ломтиками.

Маффины

  3  100–150 мл про-
тивень для маффинов на **ре-**
шетке

Чиабатта
0.8 кг

 2  150 мл эмали-
рованный противень, засте-
ленный пергаментом для вы-
печки
На белый хлеб требуется
больше времени.

5.6 Настройки

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  для доступа к настройкам.
3. Нажмите  или  для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите  или  для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Очистка	Каталитическая очистка
02	Установка Времени Суток	Замените
03	Освещение	Вкл / Выкл
04	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
06	Яркость дисплея	1–5
07	Тоны Кнопок	Веер, Clic, None
08	Громкость сигнала	1–4
09	-	-
10	Термошуп ¹⁾	1  – Сигнал, 2  – Сигнал и установка
11	Напоминание об очистке ¹⁾	Вкл / Выкл
12	-	-
13	Деморежим	Код запуска: 2468
14	Версия ПО	Проверьте
15	Заводские Установки	Да/Нет

¹⁾ только некоторые модели

По умолчанию настройки начинаются с **02**. Для навигации используйте  и .

5.7 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.8 Аксессуары

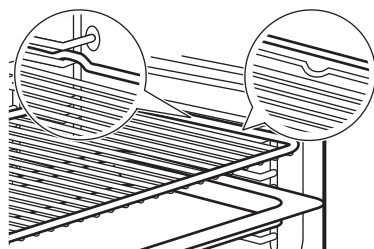


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

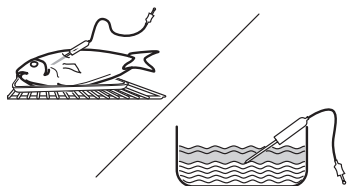
Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

5.9 Термошуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафе (макс. 250 °C при использовании термощупа). Она должна быть минимум на 25 °C выше значения на термощупе.
 - ℞ — температура на термощупе.
1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
 2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее появляется ℞.
 4. Нажмите + или —, чтобы задать температуру внутри продукта. Нажмите ОК.
 5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
- Нужное действие в завершение применения термощупа можно выбрать в подменю Настройки.
6. Выключите прибор.
 7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противни отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

	°C		
Запеченная паста	200–220	45–55	3
Картофельная запеканка	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70–95	3
Лазанья	180–200	75–90	3
Каннелони	180–200	70–85	3
Хлебный пудинг	190–200	55–70	3
Рисовый пудинг	170–190	45–60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160–170	70–80	3
Белый хлеб	190–200	55–70	3

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
Нежирный бисквит				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 и 4	4)
Яблочный пирог				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 и 4	3)

	°C			
Песочное печенье				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Предварительно разогрейте пустой прибор.
- 3) Используйте Решетка.
- 4) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 5) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 6) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 мин.
- 7) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели..
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.

2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Каталитическая очистка

Отдельные участки камеры покрыты каталитической эмалью, которая поглощает жир в процессе каталитической очистки. Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки. Каталитиче-

ская эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

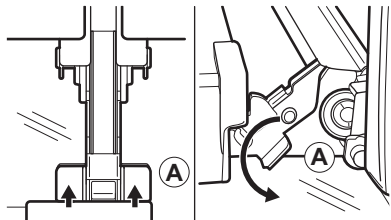
1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
4. Нажмите , чтобы включить прибор.
5. Нажмите .
6. Нажмите  или , чтобы выбрать 01. Нажмите ОК.

Длительность: 1 ч

7. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

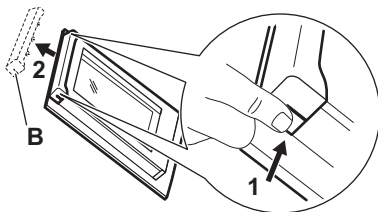
7.4 Снятие и установка дверцы

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



4. Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.
5. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
6. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и

нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
8. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в пере-

дней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Термошуп не работает. — Штекер Термошуп неплотно вставлен в гнездо.

На дисплее отображается "00:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	AEG	
Модель	NBA5C53KAB 944035250 TA5CB53APB 944035252	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	NBA5C53KAB	31.5 кг
	TA5CB53APB	31.5 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.

9.3 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии,

что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключения не работает при включенном освещении или использовании функции: .

- 12,5 ч: 30–115 °C
- 8,5 ч: 120–195 °C
- 5,5 ч: 200–245 °C
- 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	29
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	31
3. OPIS VÝROBKU.....	33
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	33
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	34
6. RADY A TIPY.....	37

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	38
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	39
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	39
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	40

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené

o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských iz-

bách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.

- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušen-

stva alebo riadu kuchynské rukavice.

- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú

časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.

- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu a horľavých zmesí z alkoholových zložiek.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskra a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.

- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezatvárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákná, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky,

rozpušťať, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.

- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Likvidácia

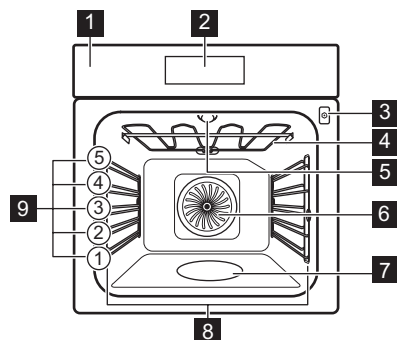
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4 Ohrevný článok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor

- 7 Priehlbina dutiny
- 8 Držiak police, odnímateľný
- 9 Úrovne roštu v rúre

3.2 Dotykové polia

ⓘ	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.
^ v	Na navigáciu v ponuke.
+ -	Na úpravu nastavení.
🏠	Stlačením nastavte funkciu: Pečenie v pare.
🍴	Na nastavenie funkcie podporovaného varenia.
🕒	Na nastavenie funkcií časovača.
⚙	Na zadanie nastavení.
OK	Na potvrdenie výberu.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Nastavenie času

1. Stlačením + alebo - upravte hodiny a minúty.
2. Stlačením OK potvrďte.

4.2 Úvodné predhrievanie a čistenie

Prázdny spotrebič predhrejte, aby sa odstránili všetky pachy. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.

2. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: ☐ 1 h, ☒ 15 min, ☐ 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
3. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
4. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Vymeňte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie varenia

	Tepl vzdušné pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	SteamBake: Parné pečenie
	AirFry: Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie.
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné rolky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Rozmrazovanie: Rozmrazovanie
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie
	Zohrievanie: Ohrev, varenie

Pri niektorých funkciách rúry a teploty nižšej ako 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

5.2 Nastavenie: funkcie varenia

1. Stlačením zapnete spotrebič.
2. Stlačením alebo prejdite na funkcie.
3. Stlačením alebo nastavte teplotu.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
5. Stlačte OK.
6. Ak chcete vypnúť funkciu varenia, stlačte .

Ak chcete zmeniť funkciu, stlačte čím spotrebič vypnete, a potom ho znova stlačte, čím ho znova zapnete.

— Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

» Rýchle zohrievanie - stlačte a podržte OK po dobu 3 sekúnd počas fázy zahrievania, aby ste skrátili čas zahrievania. Je k dispozícii pre všetky funkcie varenia. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

5.3 Časovač

1. Stlačte .
2. Stlačením alebo vyberte funkciu časovača.
3. Stlačením alebo nastavte čas. Stlačte OK.

Ak chcete zrušiť funkciu časovača, stlačte a 3 sekundy podržte .

Funkcie časovača	
	Služí na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Služí na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.
	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Časovač	Zobrazuje, ako dlho spotrebič pracuje od okamihu spustenia funkcie.

5.4 SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Priehlbínu v dutine rúry naplňte vodou z vodovodu



Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

3. Stlačením zapnete spotrebič.
4. Stlačte .
5. Stlačením alebo nastavte teplotu.

6. Stlačte OK.
7. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
8. Dvierka otvorte opatrne, aby ste predišli popáleninám z uvoľneného vlhkého vzduchu. Vložte jedlo.
9. Po varení počkajte, kým sa spotrebič ochladí. Pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

5.5 Podporované varenie

Veď ďalšia ponuka Podporované varenie veď ďalšia ponuka pozostáva z programov, ktoré sú navrhnuté pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Stlačte ① na zapnutie spotrebiča.
2. Stlačte .
3. Stlačte ^ alebo v na výber funkcií podporovaného varenia.
4. Ak je potrebné upraviť nastavenia, stlačte tlačidlo + alebo -.
5. Stlačením OK potvrdte.
6. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby. Pri podporovanom varení s teplotnou sondou je postup rovnaký.

Podmenu: Podporované varenie

Legenda	
	Aby ste mohli funkciu používať, musí byť pripojená teplotná sonda.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.
	Priehlbina dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.
Pokrmy	
	Pizza 2 100 ml plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
	Kurča 1 – 1,5 kg; čerstvé 2 plech na pečenie , 200 ml Pre rovnomerné opečenie po ulovici doby prípravy kurča obráťte.

Pokrmy	
	Hovädzie 1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky 2 plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
	Filety 3 zapekacia nádoba na drôtovej mriežke
	Lasagne 1 – 1,5 kg 2 zapekacia nádoba nadrôtovej mriežke
	Slaný koláč 2 plech na pečenie na drôtovej mriežke
	Zemiaky 1 kg 2 plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.
	Zapečená zelenina 1 – 1,5 kg 3 plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na plátky.
	Muffiny 3 100 – 150 ml plech na muffiny na drôtovej mriežke
	Ciabatta 0,8 kg 2 150 ml plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.

5.6 Nastavenia

1. Stlačením tlačidla ① zapnete spotrebič.
2. Stlačením tlačidla získate prístup k nastaveniam.
3. Ak chcete upraviť nastavenia, stlačte tlačidlo ^ alebo v. Stlačte OK.
4. Stlačením tlačidla + alebo - upravte hodnotu.
5. Stlačením OK potvrdte alebo ukončíte režim nastavenia.
6. Stlačením tlačidla ukončíte nastavenia.

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Čistenie	Čistenie katalýzou
02	Presný čas	Zmeniť

	Nastavenie	Hodnota
03	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
04	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Jas displeja	1 – 5
07	Tóny tlačidiel	Beep, Clic, None
08	Hlasitosť zvuku	1 – 4
09	-	-
10	Teplotná sonda ¹⁾	1 – alarm, 2 alarm a zastavenie
11	Pripomenka čistenia ¹⁾	Zap./Vyp.
12	-	-
13	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
14	Verzia softvéru	Kontrola
15	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

¹⁾ Ilen vybrané modely

Predvolené nastavenia začínajú na 02. Na navigáciu použite a .

5.7 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

– stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

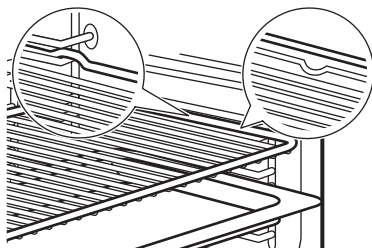
– 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

5.8 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Volebné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac informácií vám poskytne váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabráňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

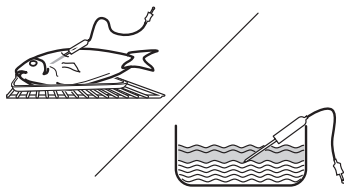
5.9 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- $^{\circ}\text{C}$ – teplota rúry. (max. 250°C s teplotnou sondou). Mala by byť aspoň 25°C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
- – teplota teplotnej sondy.

1. Nastavte funkciu varenia a teplotu rúry.
2. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V prípade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. sa zobrazí na displeji.

4. Stlačte **+** alebo **-** na nastavenie teploty teplotnej sondy. Stlačte **OK**.
5. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Vo vedľajšej ponuke môžete vybrať úkon ukončenia používania teplotnej sondy: Nastavenia.

6. Vypnite spotrebič.
7. Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia varenia
°C	Teplota
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

	°C		
Zapečené cestoviny	200 – 220	45 – 55	3
Zapečené zemiaky	180 – 200	70 – 85	3
Moussaka	170 – 190	70 – 95	3
Lasagne	180 – 200	75 – 90	3
Cannelloni	180 – 200	70 – 85	3
Chlebový puding	190 – 200	55 – 70	3
Ryžový puding	170 – 190	45 – 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 – 170	70 – 80	3
Biely chlieb	190 – 200	55 – 70	3

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláčiky, 20 ks/plech				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 a 4	1)2)
Piškótový koláč bez tuku				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 a 4	4)
Jablkový koláč				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 a 4	3)
Sušienky z krehkého cesta				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 a 4	1)

	°C			
Hrianky				
	Max.	1 - 2	5	3)6)7)

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Prázdny spotrebič predhrejte.
- 3) Použite Drôtený rošt.
- 4) Použite drôtený rošt a plech na pečenie pod ním. Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 5) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.
- 6) Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min.
- 7) Podľa: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Na odolné škvrny použite špeciálny čistič rúry. Čistič rúry neaplikujte na katalytické povrchy.
- Použite kvapalnú odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápenca.
- V spotrebiči nechovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.
4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Čistenie katalyzou

Vybrané oblasti dutiny majú katalytický smalt, ktorý absorbuje tuk počas procesu katalytického čistenia. Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistite ho handričkou.

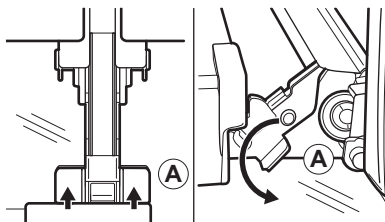
1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
3. Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
4. Stlačením zapnite spotrebič.
5. Stlačte .
6. Stlačením alebo vyberte 01. Stlačte OK.

Doba trvania: 1 h

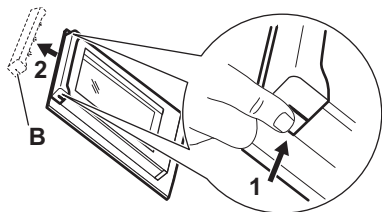
7. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dno rúry vlhkou mäkkou handričkou.

7.4 Vybratie a inštalácia dvierok

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky Ana oboch pántoch dvierok.



- Čiastočne zatvorte dverka, kým sa nezastavia, a potom ich nadvihnite zo závesov. Dávajte pozor, dverka sú ťažké.
- Dverka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
- Rám dveriek **B** podržte na oboch stranách na hornom okraji dveriek a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



- Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.
- Každý sklenený panel nadvihnite za horný okraj a vyberte ho z vodiacich líšt. So sklom zaobchádzajte opatrne,

predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

- Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvoľte opačný postup.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

7.5 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Horné osvetlenie

- Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
- Vyčistíte sklenený kryt.
- Vymeňte žiarovku.
- Nainštalujte sklenený kryt.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dverka. Neodstraňujte typový štítk.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič. – Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.

- Aktivovalo sa automatické vypínanie.

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

Lampa je vypnutá. – Vlhký horúci vzduch – je aktivovaná.

Nefunguje. Teplotná sonda – Zástrčka Teplotná sonda nie je úplne zasunutá do zásuvky.

Na displeji sa zobrazuje "00:00". – Došlo k výpadku prúdu. Nastavte presný čas.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	NBA5C53KAB 944035250 TA5CB53APB 944035252
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorej nútej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	71 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra

Hmotnosť	NBA5C53KAB	31.5 kg
	TA5CB53APB	31.5 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na úsporu energie

- Počas varenia udržiavajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraníu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie (iba vybrané modely).

- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná. Pozrite si nastavenia.
- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje, keď je lampa zapnutá alebo na funkciu:


 - 12,5 h: 30 – 115 °C
 - 8,5 h: 120 – 195 °C
 - 5,5 h: 200 – 245 °C
 - 3 h: 250 – maximum °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	41
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	43
3. ОПИС ВИРОБУ.....	45
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	45
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	46

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	49
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	50
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	51
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	52
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	53

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіо-

натах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торка-

тися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вивірено й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від доступу до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.

- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтеся інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль мийними засобами.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

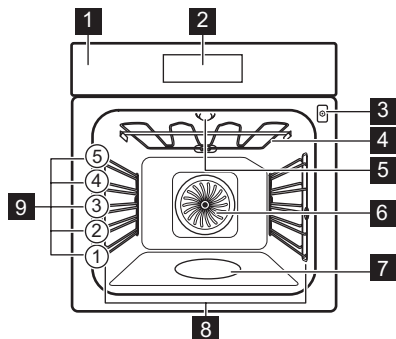
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Гніздо термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор

- 7 Заглибина камери
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Рівні полиць

3.2 Сенсорні кнопки

ⓘ	Вмикання і вимикання приладу.
^ v	Навігація по меню.
+ -	Налаштування параметрів.
🏠	Натисніть, щоб налаштувати функцію SteamBake.
🍴	Установлення функції допомоги при готуванні.
🕒	Установлення функцій таймера.
⚙️	Вхід до налаштувань.
OK	Підтвердження вибору.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

1. Натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати години й хвилини.
2. Натисніть **OK** для підтвердження.

4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та

дозвольте приладу працювати

протягом визначеного періоду часу: ☐

1год, ☐ 15хв, ☐ 15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».

3. Вмикніть прилад і дайте йому охолонути.
4. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	SteamBake: Готування на парі
	AirFry: Смаження страв із меншою кількістю олії та без паперу для випікання.
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Функція «Піца»: Випікання піци
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Розморожування: Розморожування
	Волога конвекція: Випічка
	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання
	Розігріти: Розігрівання, готування

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.

5.2 Налаштування: функції приготування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть  або  для навігації між функціями.
3. Натисніть  або , щоб установити температуру.
4. За потреби налаштуйте функції таймера.
5. Натисніть **OK**.
6. Натисніть , щоб вимкнути функцію приготування.

Для зміни функції натисніть , щоб вимкнути прилад, а потім натисніть його ще раз, щоб увімкнути.

— Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

» Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте **OK** протягом 3 секунд під час фази нагрівання, щоб скоротити час нагрівання. Доступно для деяких функцій приготування. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

5.3 Таймер

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб вибрати функцію таймера.
3. Натисніть  або , щоб встановити час. Натисніть **OK**.

Щоб скасувати функцію таймера, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд .

Функції таймера



Встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



Встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Відкладання початку та/або завершення готування.

Таймер прямого відліку

Відображення тривалості роботи приладу з моменту запуску функції.

5.4 SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не

заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть .
- Натисніть  або , щоб установити температуру.
- Натисніть **OK**.
- Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
- Обережно відкрийте дверцята, щоб уникнути опіків від гарячого вологого повітря. Розмістіть продукт всередині.
- Після приготування зачекайте, доки пристрій охолоне. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи м'якою серветкою.

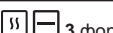
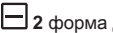
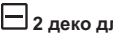
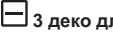
5.5 допомога під час приготування

Підменю допомога під час приготування складається з програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть .
- Натисніть  або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
- Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування за потреби.
- Натисніть **OK** для підтвердження.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби. В разі допомоги у готуванні з термощупом процедура та сама.

Підменю: допомога під час приготування

Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термощуп.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

Позначення	
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
Страви	
	 2  100 мл деко для випікання , вистелене пергаментним папером
	 2 деко для випікання ,  200 мл Курка 1–1,5 кг; сира Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
	 2 деко для випікання Яловичина 1–1,5 кг; шматки товщиною 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
	 3 форма для запікання на комбінованій решітці
	 2 форма для запікання на комбінованій решітці
	 2 форма для випікання на комбінованій решітці
	 2 деко для випікання Картопля 1 кг Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
	 3 деко для випікання , вистелене пергаментним папером Овочевий гратен 1–1,5 кг Наріжте овочі на шматочки.
	 3  100–150 мл деко для мафінів на комбінованій решітці
	 2  150 мл деко для випікання , вистелене пергаментним папером Чіабатта 0,8 кг Для білого хліба необхідно більше часу.

5.6 Налаштування

- Натисніть , щоб увімкнути прилад.
- Натисніть , щоб увійти в налаштування.

3. Натисніть $\wedge$ або $\vee$, щоб відрегулювати налаштування.
Натисніть **OK**.
4. Натисніть $+$ або $-$, щоб відрегулювати значення.
5. Натисніть **OK**, щоб підтвердити або вийти з режиму налаштування.
6. Натисніть , щоб вийти з налаштувань.

Підменю: Налаштування

Налаштування		Значення
01	Очищення	Каталітичне очищення
02	Час доби	Змінити
03	Підсвічування	Увімк / Вимк
04	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
05	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
06	Яскравість дисплею	1–5
07	Звук кнопок	Веер, Clic, None
08	Рівень гучності	1–4
09	-	-
10	Термощуп ¹⁾	1  – сигнал, 2  – сигнал і зву-пинка
11	Нагадування про очищення ¹⁾	Увімк / Вимк
12	-	-
13	Деморежим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні

¹⁾ тільки деякі моделі

Стандартно налаштування починаються з **02**. Використовуйте $\wedge$ та $\vee$ для навігації.

5.7 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

За увімкнення під час використання приладу панель керування блокується, що га-

рантує продовження дії поточних налаштувань готування.

За увімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному увімкненню приладу.

  — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

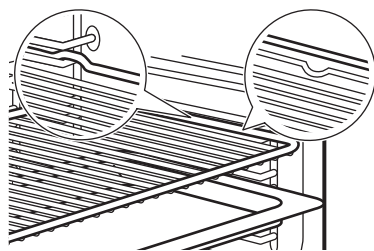
 — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

5.8 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

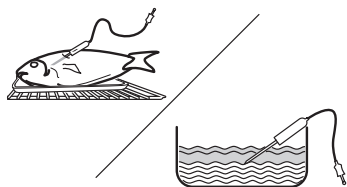
Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

5.9 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура духової шафи (максимум 250 °C з використанням термощупа). Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру на термощупі.
 - ℞ — температура на термощупі.
1. Установіть функцію приготування та температуру духової шафи.
 2. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї з'являється ℞.
4. Натисніть $\uparrow$ або $\downarrow$ для встановлення температури термощупа. Натисніть OK.
5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термощупа у підменю Налаштування.

6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда та дістаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
°C	Температура
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

	°C		
Запіканка з макаронами	200–220	45–55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180–200	70–85	3
Мусака	170–190	70–95	3
Лазанья	180–200	75–90	3
Каннеллоні	180–200	70–85	3
Хлібний пудинг	190–200	55–70	3
Рисовий пудинг	170–190	45–60	3
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160–170	70–80	3
Білий хліб	190–200	55–70	3

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 та 4	1)2)
Нежирний бісквіт				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 та 4	4)
Яблучний пиріг				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)

	°C			
	160	55 - 65	2 та 4	3)
Пісочне печиво				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 та 4	1)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3)6)7)
1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят. 2) Попередньо розігрійте порожній прилад. 3) Використовуйте Комбінована решітка. 4) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят. 5) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва. 6) Попередньо розігрійте порожній прилад протягом 5 хв. 7) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.				

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф. Не наносіть очищувач для духових шаф на каталітичні поверхні.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

- Дайте пристрою охолонути.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.

- Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.
- Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні поставляються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

7.3 Каталітичне очищення

Вибрані ділянки камери покриті каталітичною емаллю, яка поглинає жир під час процесу каталітичного очищення. Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення. Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Вийміть усі аксесуари та зніміть опорні рейки.

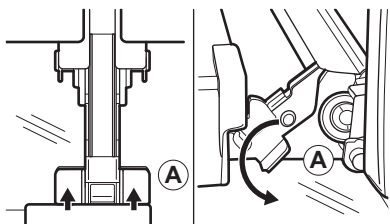
3. Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
4. Натисніть ①, щоб увімкнути прилад.
5. Натисніть .
6. Натисніть ^ або ∨, щоб вибрати 01. Натисніть OK.

Тривалість: 1 год

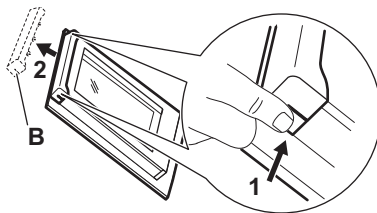
7. Коли прилад охолоне, очистьте дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

7.4 Знімання та встановлення дверцят

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



4. Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.
5. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
8. Підніміть кожну скляну панель за верхній край і зніміть її з напрямної. Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.
9. Очистьте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перевертисся.

7.5 Заміна лампи

Від'єднайте прилад від мережі й зачекайте, поки він охолоне.

Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними.

Неможливо активувати прилад або керувати ним. — Прилад не підключений до

електромережі або підключений неправильно.

Прилад не нагрівається.

- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Термошуп не працює. — Вилка
Термошуп нещільно вставлена в гніздо.

На дисплеї відображається "00:00". —
Сталось відключення електроенергії. Уста-
новіть час доби

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

9.1 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	AEG	
Ідентифікатор мо- делі	NBA5C53KAB	944035250
	TA5CB53APB	944035252
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A +	
Споживання енергії за стан- дартного завантаження в ре- жимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії за стан- дартного завантаження в ре- жимі примусового викори- стання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	NBA5C53KAB	31.5 кг
	TA5CB53APB	31.5 кг

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.

9.2 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний облад- нанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.

- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна. Докладніше в розділі «Налаштування».
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції лампа вмикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим освітленням або із функцією .
- 12,5 год: 30–115 °C
- 8,5 год: 120–195 °C
- 5,5 год: 200–245 °C
- 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.



701138410-A-262026